7 Ιανουαρίου 2016

Μερικά πραγματάκια που ίσως δεν γνωρίζατε για την παρασκευή των μακαρονιών!

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

Επειδή είμαστε μακαρονάδες και δεν λέμε ποτέ όχι σε ένα πιάτο με μυρωδάτη καλοφτιαγμένη μακαρονάδα με σωστά βρασμένα τα μακαρόνια και τα κατάλληλα υλικά που θα αναδείξουν τη γεύση της, πα΄με να δούμε μερικά tip που θα απογειώσουν τον ουρανίσκο σας! Τι καλύτερο από μια καλοφτιαγμένη μακαρονάδα!

1. Για να μαγειρευτούν σωστά τα ζυμαρικά πρέπει να βράσουν σε μεγάλη κατσαρόλα με άφθονο νερό. Υπολογίστε 1 λίτρο νερού για κάθε 100 γρ. ζυμαρικών. .

2. Υπολογίστε την ποσότητα ζυμαρικών ανάλογα με τα άτομα. Συνήθως 150γρ. είναι αρκετά ανά άτομο

3. Αν δεν θέλετε να αφρίζει το νερό καθώς βράζουν τα ζυμαρικά, αφήνετε μέσα στην κατσαρόλα μια ξύλινη κουτάλα.

4. Ανακατεύετε με ξύλινη κουτάλα και όχι με μεταλλική, γιατί ρίχνει την θερμοκρασία του βρασμού.

5. Τα ζυμαρικά δεν αλατίζονται μετά το βράσιμο. Προσθέστε σε νερό που βράζει αλάτι και μία κουταλιά ελαιόλαδο. Το ελαιόλαδο βοηθά τα ζυμαρικά να μην κολλάνε μεταξύ τους.
Για ακόμα μεγαλύτερη νοστιμιά, βάλτε στο νερό που βράζει αλάτι και μία κουταλιά βούτυρο. Ένα λεπτό πριν βγάλετε την κατσαρόλα από τη φωτιά,

προσθέστε στα μακαρόνια που βράζουν, άλλη μία κουταλιά βούτυρο. Αυτό τους δίνει μοναδική γεύση και τα κάνει να μην κολλάνε μεταξύ τους.

6. Ρίξτε τα ζυμαρικά στο νερό μόνο όταν αυτό βράσει, βάζοντάς τα στο κέντρο της κατσαρόλας. Κρατήστε τη θερμοκρασία ψηλά για να επαναληφθεί το βράσιμο το συντομότερο.

7. Ανακατέψτε τα ζυμαρικά αμέσως μόλις τα ρίξετε στο νερό για να μην κολλήσουν. Κατά τη διάρκεια βρασμού, ανακατεύετε συχνά.

8. Εάν θέλετε μια αρωματική μακαρονάδα,δοκιμάστε να προσθέσετε στο νερό την ώρα που βράζουν ζυμαρικά ένα κρεμμύδι, δυο σκελίδες σκόρδο και μερικά γαρίφαλα ή ρίγανη.

9. Αφήστε τα μακαρόνια να βράσουν χωρίς καπάκι.

10. Ο χρόνος βρασμού ποικίλλει ανάλογα με τον τύπο και το σχήμα του ζυμαρικού, ακόμα και με τον τύπο του νερού. Η δοκιμή ανάλογα με το προσωπικό γούστο παραμένει πάντα ο καλύτερος τρόπος για να κρίνετε πότε τα ζυμαρικά είναι έτοιμα. Για μία σωστή μακαρονάδα πρέπει να ακολουθήσετε τον χρόνο βρασμού που αναγράφεται στο πακέτο. Τα πολυβρασμένα ζυμαρικά χάνουν την γεύση και την νοστιμιά τους και δεν είναι τόσο εύπεπτα.

11. Ο χρόνος μαγειρέματος που αναφέρεται στις συσκευασίες είναι συνήθως ο ανώτερος. Αν πρόκειται να συνεχίσετε το μαγείρεμα στο φούρνο, τότε τα βράζετε λιγότερο.

Εκτέλεση

12. Ένα από τα πιο σημαντικά σημεία για την επιτυχία ενός ωραίου πιάτου ζυμαρικών είναι το σούρωμα. Τα ζυμαρικά πρέπει να τα σουρώνουμε διατηρώντας όλη τη θερμοκρασία του βρασμού για αυτό και δεν προσθέτουμε ποτέ κρύο νερό στη κατσαρόλα. Αν θέλετε να μη σουρώσετε τα μακαρόνια αλλά να τα μαγειρέψετε κατευθείαν πρέπει να ξέρετε ότι χρησιμοποιείτε για 1 φλιτζάνι πάστα (κριθαράκι, κοφτό, κοραλλάκι, κ.τ.λ.) 3 φλιτζάνια βραστού νερού ή ζωμού.

13. Για να μην κολλήσουν μεταξύ τους, όταν σουρώσετε τα ζυμαρικά, αφήστε στην κατσαρόλα μικρή ποσότητα νερού και ξαναρίξτε τα μέσα. Στη συνέχεια προσθέστε βούτυρο.

14. Δεν τα ξεπλένετε ποτέ, παρά μόνο αν πρόκειται να προετοιμάσετε σαλάτα ζυμαρικών ή αν θέλετε να συνεχίσετε το ψήσιμό τους στο φούρνο. Το άμυλο των ζυμαρικών εφόσον δεν τα ξεπλύνετε βοηθάει στο να δέσουν καλύτερα με την

σάλτσα τους.

15. Είναι προτιμότερο να μην περιχύνετε τα ζυμαρικά με τσιγαριστό βούτυρο ή λάδι γιατί έτσι γίνονται πιο “βαριά”. Προσθέστε ωμό, φρέσκο βούτυρο στα ζεστά, σουρωμένα ζυμαρικά και αφήστε το να λιώσει μόνο του ανακατεύοντάς τα. Αν θέλετε να είναι πιο Light μη βάζετε ούτε αυτή την κουταλιά βούτυρο και οπωσδήποτε μη κάψετε το βούτυρο. Απλά ανακατέψτε τα ζυμαρικά από την αρχή με την σάλτσα η οποία έχει ούτως ή άλλως λίγο ελαιόλαδο. Αν υπάρχει πρόβλημα χοληστερόλης, μειώστε στο μισό την ποσότητα του φρέσκου βουτύρου, ή αντικαταστήστε το με καλαμποκέλαιο.

Πηγή: neadiatrofis.gr